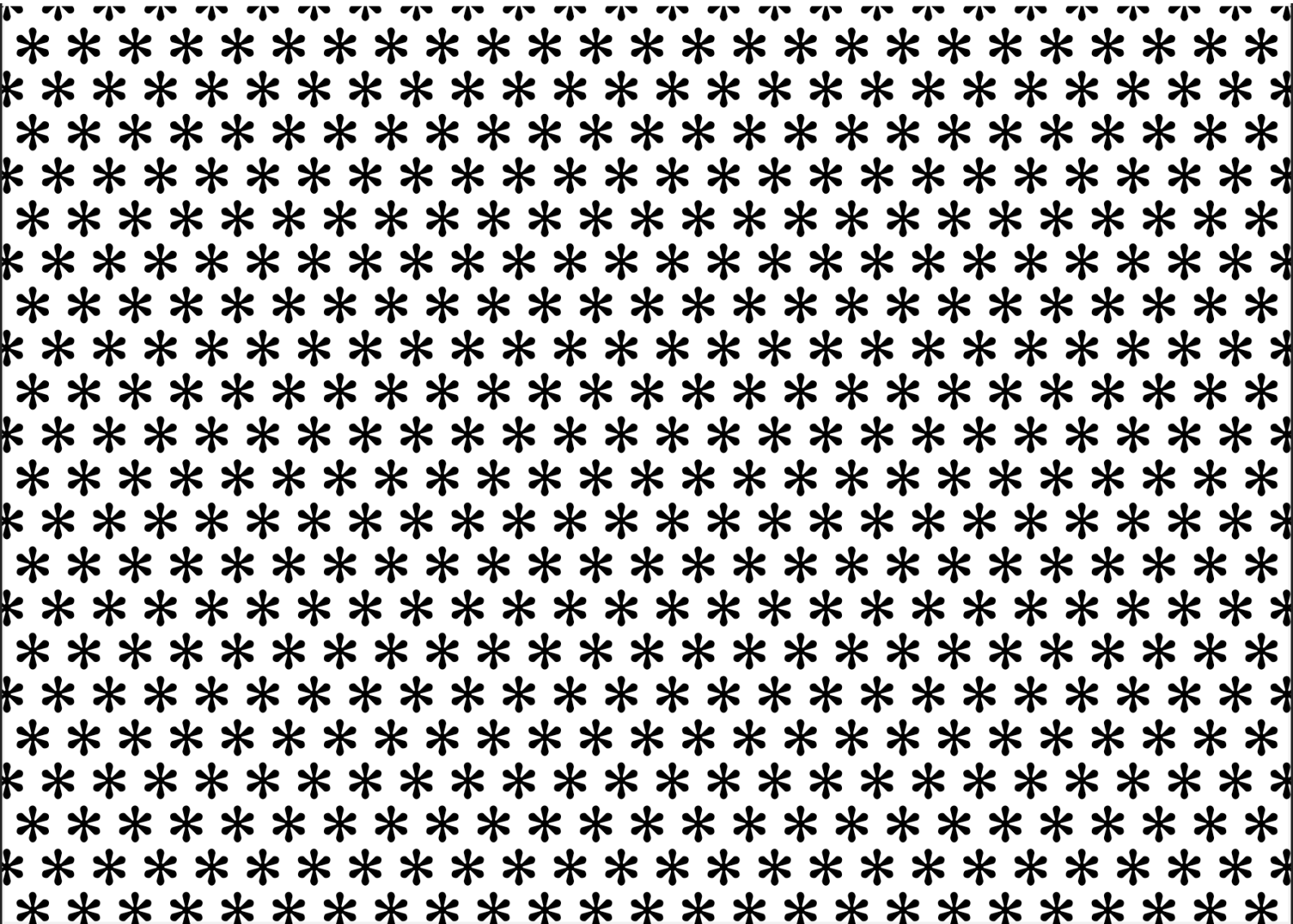
*la vinyeta

Fitxes tècniques



# Puntiapart*
## *Gran recorregut*

**Concepte:** Aquest vi representa la culminació del camí iniciat per La Vinyeta: un vi que neix de les vinyes més velles de l'entorn de Mollet de Peralada i que expressa, amb profunditat i elegància, el caràcter més autèntic de l'Empordà. És un **vi estructurat, carnós i amb capacitat d'envelliment** pensat per als grans moments: amb bona companyia, una gastronomia elaborada i sense presses. De color grana intens i brillant, presenta una gran riquesa aromàtica, amb predomini de fruites negres madures, com els nabius, les móres, les prunes i les figues, harmonitzades amb elegants notes especiades de nou moscada, regalèssia i vainilla. La criança en bóta aporta delicats records torrats, de cacau i cafè, mentre que l'evolució en ampolla revela subtils matisos de sotabosc, fulla seca i bosc mediterrani. És profund, ampli i perfectament equilibrat, amb una textura sedosa, tanins ben integrats i una acidesa viva que li confereix frescor i recorregut. Un vi amb excel·lent evolució en ampolla.

**Elaboració:** Verema manual. Selecció del raïm a mà a la taula de selecció al celler, desrapat i aixafat. Fermentació alcohòlica de cada varietat per separat en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada. Maceració amb les pells durant entre 18 i 22 dies, amb dos remuntats suaus diaris per afavorir una extracció equilibrada de color, aromes i tanins. Un cop finalitzada la fermentació, es realitza el descubat, la fermentació malolàctica espontània i una criança d'uns tres anys en bótes de roure. Finalment, el vi es clarifica, s'estabilitza, es filtra i s'embotella.

**Envelliment:** Entorn a tres anys en botes de roure francès de 225L.
**Composició:** Base de Carinyena i Cabernet Sauvignon.
**Origen:** Vinyes velles del triangle que formen els pobles de Mollet de Peralada, Espolla i Rabós plantades sobre terrenys sedimentaris antics, o bé sobre el substrat de pissarres i esquistos dels peus de l'Albera. Sòls de textura sorrenca i llimosa, amb una marcada presència de clastes de quars que aporten singularitat i personalitat al terrer.
**Certificacions:** A partir de l'anyada 2022, Producció Agrària Ecològica certificada.
**Anyada actual:** 2021
**Graduació:** 14,50% vol.
**Climatologia:** L'any 2021 es va caracteritzar per un cicle vegetatiu marcat per unes condicions generals càlides i seques, amb temperatures per sobre de la mitjana i una disponibilitat d'aigua limitada, especialment durant els mesos més càlids. A l'Empordà, la influència marítima i els episodis de tramuntana van contribuir a mantenir un bon estat sanitari del raïm, afavorint una maduració progressiva i concentrada. La sequera va comportar un cert estrès hídric en algunes parcel·les, però també va afavorir rendiments moderats, baies de mida més petita i una bona concentració aromàtica i polifenòlica.
**Producció:** 9.500 ampolles.

**Notes de tast:**

Color granat intens. En nas destaquen les fruites negres madures, els nabius, les mores, les figues i les prunes, acompanyades de notes especiades com nou moscada, regalèssia i vainilla, herbes aromàtiques i els torrats característics del seu pas per bóta. En el fons apareixen

records de sotabosc, fulla seca i fruit del temps provinents de l'evolució en ampolla. En boca, mostra un gran equilibri, amb cos, persistència i tanins rodons i ben integrats. Un final llarg, carnós, golós i saborós. Amb un gran potencial d’envelliment, de més de 10 anys.

**Maridatge:** Ideal amb plats de sabor intens i estructura, com formatges curats, carns vermelles madurades, rostits, estofats tradicionals i caça. Un vi que acompanya especialment bé la cuina de foc lent, la brasa i els sabors profunds de la gastronomia mediterrània.

**Recomanació de consum:**

Es recomana servir-lo entre 16 i 18 °C. És aconsellable obrir l’ampolla uns 30-60 minuts abans del servei o decantar-lo suaument per afavorir l’oxigenació i permetre que expressi tota la seva complexitat aromàtica.

**Al·lergens:** Conté sulfits.
**Envàs:** Ampolla bordelesa fosca de 750 ml.
**Tancament:** Tap de suro natural.
**Presentacions disponibles:** Caixa de 6 unitats.
**Observacions:** Aquesta fitxa és informativa i pot contenir imprecissions. El seu contingut no es pot considerar definitori i no se'n poden derivar efectes legals.
**Altres presentacions:** Puntiapart també està disponible en format Magnum (1,5 L), una presentació ideal per afavorir una evolució més lenta i harmoniosa del vi, potenciant el seu potencial de guarda.

**Análisis de la añada:**

| | | |
|---|---|---|
| **pH:** — | **Acidesa:** — | **SO2 lliure:** — |
| **SO2 total:** — | **Sucres:** — | |

CELLER LA VINYETA
Carretera de Mollet a Masarac
17752 Mollet de Peralada
Alt Empordà, Spain
celler@lavinyeta.es
(+34) 647 748 809

Situat al cor de l'Empordà, a Mollet de Peralada, el celler La Vinyeta és una petita explotació de vinya i olivera amb esperit jove, fruit de l'esforç i les il·lusions. L'origen d'aquest projecte cal buscar-lo en dues vinyes velles de Carinyena i Garnatxa que en Josep i la Marta van comprar a un vell viticultor del poble. El 2006 van començar a elaborar les primeres ampolles de vi. Avui La Vinyeta és un dels projectes més estimats a la zona, no només per la qualitat i diversitat dels vins sinó també pel seu caràcter dinàmic, humil i entregat. A La Vinyeta hem recuperat el model de les antigues masies. El cultiu de la vinya conviu en harmonia amb les oliveres i el bestiar. Les gallines mengen les restes de raïm, les ovelles pasturen les vinyes i les abelles fomenten la biodiversitat i certifiquenel treball ecològic.
L'elaboració de vi es complementa amb altres productes com la mel, els ous i el formatge.

## EMPORDÀ
Denominació d'Origen

VINS DE PEDRA
Carrer Muralla Alfons III, 18
43400 Montblanc
celler@vinsdepedra.es
(+34) 630 405 118
(+34) 647 748 809

Després d'iniciar La Vinyeta, la Marta va retornar a les seves arrels per a crear el seu projecte personal, Vins de Pedra (DO Conca de Barberà, Tarragona). Quan ella era petita jugava entre les vinyes que els seus pares havien recuperat després d'anys d'abandó. La filoxera havia causat estralls en les vinyes del seu besavi i havia estroncat una llarga tradició en l'elaboració de vins i aiguardent. Des de 2010, la Marta elabora els Vins de Pedra a la Conca de Barberà.

## CONCA DE BARBERÀ
Denominació d'Origen

www.lavinyeta.es